



Ein Buch von guter Speise.

1844.




·WISH·VS·THE·WIND·SOVTH·
·DANIEL·B·FEARING·
·NEWPORT·R·I·

4 EIN BUCH VON GUTER SPEISE. Stuttgart, gedruckt auf Kosten des litterarischen Vereins. 1844. 8vo.

A collection of recipes, many for cooking fish, taken from a parchment manuscript of the fourteenth century in the University Library at Munich.

14.) Ein Buch von Guter Speise. 1844 privately printed for the Lit. Ges. in Stuttgart

Pappb. K 9—

To day rare as ~~for~~ the early publications of the Lit. Ver. A cookery book from the 14th century. Contains many about all kinds of fishes, used in the kitchen in these times.

Hirsch 1911



EIN BUCH

VON

GUTER SPEISE.

Hrsg. v. J. A. Schmeller

Stuttgart,

gedruckt auf Kosten des literarischen Vereins.

1844.

VORWORT.

Vorliegende Sammlung von Küchenrecepten, denn ein Kochbuch kann man diese unzusammenhängend aneinändergereihten Vorschriften nicht nennen, gehört dem XIV. Jahrhundert an, und ist der, nunmehr auf der königlichen Universitätsbibliothek zu München liegenden, reichhaltigen Würzburger Pergamenthandschrift entnommen. Sie besteht aus zwei in Grösse und Gestalt ungleichen Theilen; der erste umfasst die durch das Incipit: „dis buch sagt von guter spise" — und das Explicit: „dis ist ein gut lere von guter spise" — deutlich bezeichnete erste Sammlung. Der zweite Theil besteht aus nachträglich und zufällig an jene angefügten Küchenrecepten, welche auch theilweise blosse Wiederholungen der in der ersten Sammlung enthaltenen Vorschriften sind. In den durch die Thätigkeit des literarischen Vereins bisher veröffentlichten Documenten des Mittelalters und seiner Neige sind schon verschiedene Seiten des letztern repräsentirt worden: das kirchliche Leben in Felix Faber's Reise nach Palästina und auch in Closener's Strassburgischer Chronik, das ritterliche in Georg's von Ehingen Reisen, das dichterische in der Weingartner Liederhandschrift, und das kaufmännische in Ott Ruland's Handlungsbuch. Sed nostra omnis vis in animo et corpore sita est; daher mag hier wol den Vorschriften ein Plätzchen

eingeräumt werden, welche sich mit der Vorsorge für den Leib beschäftigen, und uns somit einen Blick in die culinarische Thätigkeit jener Zeiten werfen lassen. Es wird hiedurch eine Lücke ausgefüllt, welche in der Lebensauffassung derselben nach den bisher gegebenen Denkmälern nothwendig stattfinden musste. Unsere erste Sammlung beginnt und endet mit munteren launigen Ergüssen, aus denen des unbekannten Sammlers Absicht hervorblickt, sich des Lesers Verzeihung dafür zuzusichern, dass er auf so geringfügige Dinge, als da sind Essen und Trinken, so viele Mühe und Zeit verschwendet habe. Allerdings hat unser Sammler diese Art Schamhaftigkeit mit allen Schriftstellern gemein, welche diesen Gegenstand behandeln. Es scheint, als käme sie bei dem Gedanken: natura paucis contenta! eine gewisse Furcht an, sich gegen das hieraus fliessende Gesetz der Mässigkeit durch ihre Arbeiten zu versündigen. Uns will im Gegentheil bedünken, solche Schriftsteller dürften mit offenem Visier und lachendem Munde erscheinen, während Andere, die mit Selbstgenügsamkeit auftreten, vielmehr Ursache hätten zu erröthen. Ganz unumwunden und trocken treten die Meister auf, welche sich bewusst sind, durch ihre Spitzfindigkeit etwas zur Vermehrung des Druckes jener Schraube beigetragen zu haben, durch welche das zur Fortbewegung der Staatsmaschine nöthige Oel aus der untergebreiteten Materie mit steigender Kraft gepresst wird. Freilich wäre die heitere Behandlung eines so trüben, und meist geflissentlich in Dunkel gehüllten Gegenstandes eine grausame Ironie; da die humoristische Besprechung der culinarischen Kunst im Gegentheil den an sich angenehmen Gegenstand noch verschönert, gleich der geist- und würzvollen Unterhaltung, welche die beste Würze eines frohen Males ist. Ferne davon, dass von eingehender und freier Besprechung der Speise- und Trankbereitung auf die leckerhafte Natur des Besprechers zurückgeschlossen werden könnte, so dass man dadurch gleichsam ein Recht bekäme, ihn unter die „dediti corporis

gaudiis, qui per luxum atque ignaviam aetatem agunt, ingenium incultu atque socordia torpescere sinunt" — zu zählen, ferne hievon, soll die Vergangenheit, und vielleicht auch die Gegenwart, unwiderleglich durch Erfahrung beweisen: dass gerade Diejenigen mit scheinbarer Gleichgültigkeit von der Pflege des Leibes sprechen, welche am meisten, ja! zuweilen ausschliesslich, auf Sinnengenüsse dieser Art bedacht sind. Doch wir wollen diese apologetischen Winke nicht weiter ausdehnen; denn hiedurch gewänne es den Anschein, als ob wir selbst an der Güte dieser Sache einigermassen zu zweifeln Ursache hätten. Dass viele dieser Küchenrecepte jetzt noch so, wie sie vorliegen, von den guten Hausfrauen befolgt werden können, bezweifeln wir. Ingwer ist nicht mehr Mode; Zucker hat des Honigs Stelle eingenommen; gegen die wolschmeckenden Mandeln und den zu häufigen Gebrauch derselben protestirt im Namen der Gesundheit der geistvollste Besprecher dieser Gegenstände, Rumohr; das Wildprät kömmt jetzt auch nicht mehr so oft in Jedermanns Küche; die Fische fliehen unsere von Dampfbooten tief durchfurchten Ströme, und der schmackhafte, leichtverdauliche Reis hat der Kartoffel weichen müssen, die jetzt eine grosse Lücke in hohen und niedern Mägen tagtäglich ein gut Theil des Jahres hindurch ausfüllen muss. Bei alle dem aber gewährt das Anschauen der Nahrungsgegenstände jener Zeiten noch hinlängliches Interesse, um die Mittheilung der vorliegenden wenigen Bogen zu rechtfertigen. Die Namen der Gerichte: „ris von kriechen (Griechen); heidenische kuchen; heidenische haubt; mus von Jerusalem; heidenische (behemmische) erweiz" mahnen an die noch in lebhafter Erinnerung schwebenden Züge gegen die Saracenen und den daraus entsprungenen Verkehr des Abendlandes mit dem Morgenlande. Zu wissen, wie Mönch und Ritter des Mittelalters, ja! sogar Saracenen assen, erregt eine wolerlaubte Neugierde; daher nimmt vielleicht auch manche Hausfrau den Band in die Hand, der diese Bogen enthält, und wird

dadurch mit der Herausgabe so längst veralteter Sachen, oder, was noch wichtiger ist, damit versöhnt, dass solcherlei Bücher von dem Eheherrn als egregia supellex betrachtet und daher zur Vermehrung seiner Liberey angeschafft werden, welches Anschaffen nicht immer von beiden Parteien ratificirt zu werden pflegt. Glücklich! wenn wir durch diesen Beitrag auch so die gute Sache des literarischen Vereins in etwas fördern!

München, im Juli 1844.

DER HERAUSGEBER.

Dis buch sagt von guter spise
daz machet die unverrihtigen köche wise.

Ich wil iuch underwisen
von den kochespisen
der sin niht versten kan
der sol diz buch sehen an
wie er groz gerihte künne machen
von vil kleinen sachen.
dise lere merke er vil eben
die im diz buch wil geben
wann ez kan wol berihten
von manigerleie gerihten
von grozzen und von kleinen
wie sie sich vereinen
und wie sie sich besachen
daz sie klein getrahte zu hoher spise machen
der sol diz buch vernemen
und sol sich niht enschemen
ob er fraget dez er niht enkan
des bescheit in schier ein wiser man
wer denne kochen welle lerne
der sol diz buch merken gerne.

1. *Ein konkavelite.* [1]

Zu einer schüzzeln ze machen. man sol nemen ein phunt mandels. und sol mit wine die milich verstozzen. und kirsen ein

---

[1] Vgl. unten dasselbe Recept unter dem Titel: „Ein gut fülle."

phunt. und slahe sie durch ein sip. und tu die kirsen in die milich. und nim eine vierdung rises, den sol man stozzen zu mele. und tu daz in die milich. und nim denne ein rein smaltz. oder spec. unde smeltze daz in einer phannen. und tu dar zu ein halbe mark wizzes zuckers. und versaltz niht, und gibz hin.

2. *Von einer hirzlebern.*

Ain hirzes lebern sol man braten uf eime roste, die man lange behalten wil. und sol die dünne sniden zu schiben. und nim einen reinen honicsaum, den siude. und nim denne yngeber. und galgan [1]) und negelin. die stozze under einander. und wirfe sie dar in. und nim denne ein faz. oder ein schaf dor in du ez wilt tun. und wasch ez gar rein. und giuz ez dor in ein schiht honiges. und lege denne ein schiht lebern. und also fürbaz. und legez vaste uf ein ander. und setzze daz hin.

3. *Wilt du machen einen blamensier.* [2])

Wie man sol machen einen blamenser. Man sol nemen zigenin milich. und mache mandels ein halp phunt. einen virdunc ryses sol man stozzen zu mele. und tu daz in die milich kalt. und nim eines hunes brust, die sol man zeisen. [3]) und sol die hacken dor in. und ein rein smaltz sol man dor in tun. und sol ez dor inne sieden. und gibs im genuc. und nimme ez denne wider. und nim gestozzen violn, und wirfe den dor in. und einen vierdunc zuckers. tu man dor in und gebs hin. Also mac man auch in der vasten machen einen blamenser von einem hechede.

4. *Hüenre von kriechen.* [4])

Diz heizzent hüenre von kryechen. Man sol hüenre braten. und ein fleisch eines swines, weich gesoten und gehacket, under

---

[1]) *κυπειροσ*, cyperus comosus, Pflanze feuchter Wiesen, mit würzhafter Knollwurzel, noch jetzt Gegenstand des Handels. — [2]) blanc-manger; im hl. Georg des Reinbot von Durne 1913: swie doch ein fürste dâ wær gast, blâmenschier was dâ tiure; vil selten koches viure von lignâlôê dâ verbran. — [3]) rupfen. — [4]) Griechen.

ein ander. und nim einen vierdunc rosen dor zu. und nim yngeber und pfeffer. und win oder ezzig, und zucker oder honic. und siede daz zu sammene. und gibs hin und versaltzez niht.

5. *Diz heizzet ris von kriechen.*

Diz heizzet ris von kriechen. du solt ris nemen. und siude ez in eime brunnen. [1]) zu halben wege so giuzze daz wazzer abe. und siude ez denne in eime reinen smaltze. und giuz daz smaltz denne herabe. und ein zucker dor uf. und gibs hin und versaltz niht.

(5[a]) *Heidenische kuchen.*

Diz heizzent heidenische kuchen. Man sol nemen einen teyc. und sol (den) dünne breiten. und nim ein gesoten fleisch. und spec gehacket. und epfele. und pfeffer. und eyer dar in. und backe daz. und gibes hin und versirtez [2]) niht.

6. *Ein kluge spise.* [3])

Diz ist ein kluge spise. ein hirn sol man nemen und mel. und epfele und eyer. und menge daz mit würtzen. und striche ez an einen spiz. und bratez schœne und gibz hin. daz heizzet hirne gebraten. daz selbe tut man einer lungen die gesoten ist.

7. *Diz sint haselhüener.*

Haselhüener von friesental mache also. Man sol nemen reynevan und peterlin. [4]) und salbei under ein ander. und ein wenic brotes geriben dar zu. und würtze und eier. und ribe daz mit wine. und siude daz wol under ein ander. und gibz hin.

8. *Ein gebraten gefültes ferhelin.*

Ain gebraten gefültes ferhelin mache also. Nim ein verkelin, daz drier wuchen alt si. und brüe daz küele. und ziuhe im daz har

---

[1]) Wasser. — [2]) Entweder verschrieben oder der Imperativ von versеren. — [3]) Entweder so genannt, weil sie Hirn als Hauptingrediens hatte, oder aber üppige Speise; vgl. Boner's Edelstein, herausg. v. F. Pfeiffer pag. 79, 155. — [4]) reinevan, tanacetum L. = Rainfarren; peterlin = Petersilie.

allez abe. daz man ez iht wunde. so sol man im umme den rans [1]) ussene die hut lazzen. und lœse beide fleisch und gebeine abe. und allez daz ez in dem libe hat. an die klawen, die ez nidennen hat an den füezzen. und nime des fleisches daz dor uz gezogen ist wol als zwai eier. und siude ez vil nach gar. und nime danne daz. und spec und hackez. tu rowe eyer dor zu. und einen sniten brotes. und peterlin krut. und saltz zu mazze. und fülle da mit daz ferkelin niht alzu vol. und forne den munt. und legez sanfte in einen kezzel. laz ez erwallen daz die hut iht zubreche. so nim ez denne. und lege ez uf einen hülzinen rost. und brate ez sanfte, alz ez denne wol gerœst si. so nim ein bret. und lege daz uf eine schüzzeln. mache uf daz bret vier steckelin. und cleide daz bret mit eime blat von eyern. und setze daz verkelin dar uf. cleide ez auch mit eime blate. und laz im die oren dar uz gen und den munt. und trage ez hin.

9. *Eine kluge spise von pflumen.*

Man sol nemen kriechen. [2]) also so sie zitig sin. und tu die in einen erinen hafen. und giuz dor uf win oder wazzer. daz si wol zukinen. [3]) und lazze si sieden. und zustozze sie denne. daz die kern iht brechen. und slahe die durch ein sip. und einen sniten schœnes brotes dar zu. und honic. und laz ez zugên. und tu daz dor zu. und win oder wazzer. und giuzze ez zu dem muse mit truckem gestozzeme krute. also maht du auch wol machen kyrsenmus oder spinlinge [4]) mus.

10. *Ein spise von birn.*

Nim gebratene birn. und sure epfele. und hacke sie kleine. und tu dar zu pfeffer. und enis. und ro eyer. snit zwo dünne schiben von dünnem brote. fülle diz da zwischen niht vollen eines vingers dicke. mache ein dünnez blat von eyern. und kere daz einez dor

---

[1]) Bauch. — [2]) Eine Art runder kleiner Pflaumen. — [3]) = quînen, languere, tabescere? vgl. Frisch 2, 79. — [4]) Spenling, prunum oblongum coloris cerae. Petz Script. Austr. col. 1022.

inne umm. und backez mit butern in einer phannen. biz daz ez rot werde. und gibz hin.

11. *Ein gut spise von hüenern.*

Ayn gebraten hun zelide[1]) cleyne. nim wizzez brot. mache einen dünnen eyerteic. saffran und pfeffer. stoz und tu daz zu sammene. und mengez wol in einem vazze. und nim einen mörser mit frischem smaltze. und stoz diz al zu male. und ebenez oben mit einer kellen. und deckez mit einer schüzzeln. und kere den mörser dicke umme gen dem fiur. daz er gelich heiz habe. und weich blibe. als er harte werde. so seige denne abe daz smaltz. und schüte daz hun in ein schüzzeln. und gibz hin.

12. *Ein gute fülle.*

Wiltu machen ein spise. besnide biern schœne. und spalt in viere. und lege sie in einen hafen. und bedecke den hafen. und becleibe ez mit teyge. daz der bradem[2]) iht uz müge. denne bestürtze[3]) den hafen mit einer witen stürtzen. und lege dar umme glüende koln. und laz ez lang sam backen. so nim denne die birn her uz. und tu reines honiges dor zu. also vil als der birn ist. und siude ez mit ein ander. daz ez dicke werde. und gibz hin. Also mahtu auch von epfeln und von küten.[4]) aber man sol pfeffers genuc dar zu tun.

13. *Ein gefülten kuchen.*

Zu gefülten kuchen nim dez dob (?) riz und zuslahe den mit eyern. und tu dar zu ein wenic brotes oder gestozzene vische. oder daz dicke von der mandel milich. hie von mac man machen mit gutem krute kuchin oder waz man wil von mus.

14. *Wilt du guten met machen.*

Der guten mete machen wil. der werme reinen brunnen. daz er die hant dor inne liden künne. und neme zwei maz wazzers.

---

[1]) zerliden = zergliedern, die Glieder aus einander trennen. — [2]) Dampf, Dunst. — [3]) bedecke; sturz, der Deckel eines Kochgeschirrs. — [4]) Quitten.

und eine honiges. daz rüere man mit eime stecken. und laz ez ein wile hangen. und sihe ez denne durch ein rein tuch. oder durch ein harsip in ein rein vaz. und siede denne die selben wirtz [1]) gein eime acker lanc hin und wider. und schume die wirtz mit einer vensterehten [2]) schüzzeln. da der schume inne blibe und niht die wirtz. dor noch giuz den mete in ein rein vaz. und bedecke in. daz der bradem niht uz müge. als lange daz man die hant dor inne geliden müge. So nim denne ein halp mezzigen hafen. und tu in halp vol hopphen und ein hant vol salbey. und siede daz mit der wirtz gein einer halben mile. [3]) und giuz ez denne in die wirtz. und nim frischer heven ein halp nözzelin. [4]) und giuz ez dor in. und giuz ez under ein ander. daz ez geschende [5]) werde. so decke zu. daz der bradem iht uz müge einen tac und eine naht. So seige denne den mete durch ein reyn tuch oder durch ein harsip. und vazze in in ein reyn vaz. und lazze in iern [6]) drie tac und drie naht und fülle in alle abende. dar nach lazze man in aber abe. und hüete daz iht hefen dor in kumme. und laz in aht tage ligen. daz er valle. und fülle in alle abende. dar nach loz in abe in ein gehertztez [7]) vaz. und laz in ligen aht tage vol. und trinke in denne erst sechs wuchen oder ehte. so ist er allerbeste.

15. *Von pasteden.*

Wilt du machen pasteden von vischen. so schupe die vische und ziuhe in abe die hut, swenne sie erwallen. und hau sie zu cleinen stücken. hacke peterlin und salbey dor in. und tu dor zu pfeffer und yngeber. zinemin und saffran. temper ez allez mit wine. und mache einen dünnen derben teyc. und tu die vische dor in. und giuz den win dor uf. und decke ez mit eime dünnen teyge. und mache daz umme und um gantz. und brich oben ein

---

[1]) Sonst vom Bier gebraucht: brasium, cerevisi primæ cocturæ, Frisch 2, 461. — [2]) durchbrochene Schüssel, Sieb. — [3]) Vgl. oben: gein eime acker lanc hin und wider; wir bezeichnen jetzt die Länge durch die darauf zu verwendende Zeit. — [4]) Nösel, ein halbes Quart; ein halbes N. cotula, hemina, Frisch 2, 21. — [5]) gäschen = gähren, Frisch 1, 320. Mhd. jesen, wie noch jetzt in der Schweiz; vgl. iern. — [6]) gähren. — [7]) ausgepichtes?

loch dor in. und lege da für ein clüsterlin [1]) von teyge. und laz ez backen. Also mac man auch hüenre machen. auch fleisch oder wilprete. oder ele. [2]) oder vögele.

16. *Von einem gerihte von lebern.*

Man sol nemen ein lebern und herte eyer. die sol man stozzen in eime mörser. und daz sol man mengen mit luterm tranke. [3]) oder mit wine oder mit ezzige. und sol ez malen in einer senfmülen. und nem zwiboln. die solt du syden mit smaltze oder mit öle. daz sol man giezzen über vische oder über wiltpret. Noch dirre wise mahtu vil anders dinges machen.

17. *Von gefülten hechden.*

Gefülte hechde sol man also machen. man neme gefüege [4]) hechede. und schupe die und lœse in abe den darm zu den oren uz. nim vische welcher künne [5]) sie sin. und siude sie und lazze uz daz gerete. [6]) stozze sie in eime mörser. hacke dar zu salbey pfeffer kümel und safran gestozzen. saltz sie zu mazzen. da mit fülle man die hechde. und besprenge sie uzzen mit saltze. backe in uf eime hülzinen roste und brat in gar schœne. Also mahtu in auch machen mit eyern.

18. *Von frischen elen.*

Nim frische ele und wasche in abe den slim mit kalter aschen. lœse in abe die hut bi dem haubte. und ziuch die nider biz an den zagel. [7]) hacke salbey und petersilien. und tu dar zu gestozzen ingeber pfeffer enis. und saltz zu mazzen wirf uf die ele. und ziuhe die hut wider über. besprenge die ele uzzene mit saltze. und brat sie gar uf eime hülzinen roste und gib sie hin.

19. *Diz ist ein gut spise von eime lahs.*

Nim einen lahs. schabe im abe die schupen. spalde in und snit in an stücke. hacke peterlin selbey. Nim gestozzen yngeber

---

[1]) Schliesser, Deckel, claustrum. — [2]) Aale. — [3]) lûtertranc, mulsum, Claret. — [4]) schickliche, passende. — [5]) Geschlecht, Art. — [6]) Wol: „lœse uz die grete", wie in Nr. 36. — [7]) Schwanz.

pfeffer enys saltz zu mazzen. mache eynen derben teyk noch der grœzze der stucke. und wirf daz krut uf die stücke. und bewirke [1]) sie mit dem teyge. kanst du sie gestemphen in ein forme daz tu. so mahtu machen hechde. förheln. [2]) brasmen. [3]) und backe iegliches besunder in sime teyge. ist ez aber eins fleischtages. so mahtu machen hüenre. rephüenre. tuben und vasande mahtu machen. ab du hast die formen. und backe sie in smaltze oder siut sie in den formen. nim von den brüsten der hüenre oder ander gut fleisch. so wirt die kunst deste bezzer. und fersaltzez niht.

20. *Diz sagt von eime stockvische.*

Nim einen stockvisch. do niht garst [4]) in si. tu im die hut abe. weich in in kaltem wazzer eine naht. und nim denne heruz und drücke in in ezzig. also daz er blibe gantz. binden uf zwo schinen. und lege in uf einen hülzinen rost. strich daz fiur under allenthalben. daz er erwarme. laze in wol belaufen [5]) mit butern. dor noch mache einen schœnen teyc mit wizzem melwe. [6]) und mit eyern. dor zu tu gestozzen pfeffer oder ingeber und ein wenic saffrans. saltz zu mazze. sprengez uf den visch. als der visch gar heiz si. so slahe den teyg dor uf mit eime swanke. riche vaste koln dor under. daz er rot werde. also tu daz e du in abe nemest. und betrauf in veizt mit butern. und gib in hin.

21. *Ein gut spise.*

Nim gesotene swins darme und den magen. snit die gesoten darm in viere. die langen und die cleinen. dar nach snidez gefüege als die riemen. und den magen snide auch smal. und snit denne beide magen und darm den twerhes [7]) iedweders über. so du cleinest wilt. nim petersilien. bolei [8]) und minzzen. salbey. gesotene herte eyer. und schœne brot knüels [9]) aller meist. und ein wenic pfeffers und

---

[1]) verknette. — [2]) Forellen. — [3]) cyprinus largus. — [4]) Worin kein ranziges Fleisch sei? oder kroost = excrementa, holländisch? in Nr. 39. bedeutet garst die Hülse von Mandeln, was aber hierher nicht passen würde. — [5]) beträufeln. — [6]) Mehle. — [7]) Lies: entwerhes = überzwerch. — [8]) Bolle (bulbus), eine Art Zwiebeln? — [9]) In Schwaben: Knäusle, der kropfichte Ansatz am Brod?

ein ey zu der schüzzeln. diz male mit ezzige und mit guteme sode.[1] also daz ez niht ze sur werde. und giuz ez uf die kaldiment. und tu smaltz dor zu. laz ez erwarmen. untz ez dicke werde. gibz hin und versaltz niht.

22. *Ein gut geriht.*

Nim dri gesotene smale swines darme. nim dar zu smaltzes von flemen. (?) daz tu die wile ez ungesoten ist, als lanc und groz als die darm sint. snit daz zu sammene. slahe zwei eyer dor zu. und nim ein wenic schœnes brotes und pfeffer und saltz zu mazze. In dem condimente erwelle die darme. und fülle sie mit dem condimente. und stecke sie in einen grozzen darm. swaz des condimentes über blibe. daz giuz in den grozzen darm. und verbint beide die innern und den grozzen darm an beiden enden besunder. teil daz condiment glich in die darm. siut sie gar. und gib sie heyz hin.

23. *Ein gut spise.*

Nim von der brust des hunes. und hacke ez cleine. und stoz ez in eime mörser. und tu dar zu ein wenic melwes und grobes brotes. pfeffer oder ingeber. saltz zu mazze. ein ey oder zwey noch der menge. rœste daz wol zu sammene. snit zwei klüppelin eines vingers lanc. als ein elnschaft[2]) fornen sleht sinewel.[3]) und nim des gesoten als groz als ein morche. walkez sinewel in der hant und füege ez umme den spiz als ein marach.[4]) und zwengez uzzene. daz ez krusp[5]) si. legez in ein phannen. latz ez sieden mit dem stecken. die wile daz siede so bewirke den andern stecken. als du den einen uznemest. so lege den andern in. und mache si als vil als du wilt. wanne sie gar sin gesoten so nim sie uz. rüere ein gehacketz mus mit butern. daz fülle in die morchen und stecke sie entwerhes[6]) an den spiz. mache sie heiz und betraufe sie mit butern. und gib sie hin. Also mahtu auch machen morchen von hecheden und von lehsen und wo von du wilt.

---

[1]) Brühe, Absud. — [2]) Elle. — [3]) rund. — [4]) morchelförmig. — [5]) durch die Flamme hart geröstet. — [6]) Sich oben S. 8, Anm. 7.

24. *Daz ist auch gut.*

Nim mandelkern. mache daz in siedeme wazzer. stoz sie und twinge sie durch ein tuch oder mal sie. nim schœn herte brot. snit die obersten rinden abe schone und dünne. snit dar nach schiben. so du dünnest mügest. daz beginne under der öbersten rinden. ieglich schibe sol sin sinewel. vüege der schiben viere zu sammene. und snit sie smal als einen riemen. und snit sie dentwerhes über. so du kleines maht. halt die mandelmilch über daz fiur. laz sie warm werden. wirf daz brot dar in daz sie dicke werde. halt sie über daz viur. laz sie sieden und gibez in die schüzzeln und strauwe ein zucker dar uf. daz heizzet caleus. und gibz hin. Also mache auch ander milich. ob du totern [1]) dorzu tun wilt.

25. *Wiltu machen ein gebraten milch.*

Wilt du machen ein gebraten milich. so nim die do niht veiztes zu si kummen und die gelebt [2]) si. den hafen zuslahe daz sie sanfte heruz glite uf ein biutel tuch. dor in bewint [3]) sie und beswer sie sanfte von erst. und dor noch baz laz sie ligen von dem morgen biz hin zu abent. so snit sie dünne und spizze sie. besprenge sie mit saltze. und lege sie uf ein bültzinen rost. und la [4]) sie wol rœsten. und wirf ein wenic pfeffers dor uf und betreyfe [5]) sie mit butern. oder mit smaltze. ob ez fleischtac si. und gib sie hin.

26. *Diz ist ein gut fülle.*

Stoz ein gans an einen spiz und siut daz gekrœse. nim vier eyer gesoten herte. und nim dor zu eine brosmen schœnes brotes und kümel dar zu und ein wenic pfeffers und saffrans. und nim dri gesoten hunes lebern. Mals zu sammene mit ezzige und mit hüener sode zu mazzen sur. und schele zwiboln und snide sie

---

[1]) Das ist: Eidotter. — [2]) Abgenommene Milch? Vgl. Lebsalz bei Schmeller B. W. 2, 414. — [3]) Winde, schlage sie ein. — [4]) Sonst: laz (lasz). — [5]) beträufe.

dünne und tu si denne in einen hafen. tu dor zu smaltz oder wazzer. und laz sie sieden daz sie weich werden. und nim denne sur epfele. snit die kern heruz. als die zwiboln gar sin. wirf die epfele dar zu daz ez weich belibe. und tu denne daz gemalne und die epfele und die zwiboln alle in ein phannen. und als die gans gebraten ist so zulide [1]) sie. lege sie in ein schœn vaz. und giuz daz condimente dar über und gib sie hin.

27. *Ein gut getrahte.*

Nim gebratene eyern und ro sur epfele und nim under wahsen [2]) fleisch gesoten. und nim pfeffer und saffran. daz stoz zu sammene. und mache ez weich mit roen eyern. so mache ein blat von eyern und zu teile daz. fülle dar uf die matiern. daz glich werde. so wint daz blat zu sammene und machez naz von eyer teyge und legez in siedenz smaltz und bach ez harte. so stecke dodurch einen spiz. und legez zu dem viure. und beslahez eins mit eyern und eins mit smaltze. mit zwein swammen also lange biz daz ez singe und rot werde und gibz hin.

(27 [a]) *Ein gut fülle.*

Nim lampriden [3]) und snit sie an sehs stücke. daz mittelst stücke daz mache minner danne die andern stücke. besprenge ez mit saltze. und legez uf einen hultzinen rost. brat sie gar. nim daz mittelste stücke. als ez gar sie gerœst. stoz ez in eime mörser. und tu dor zu eine swartze rinden brotes. die weiche in ezzige und tu dar zu gestozzen galgan und pfeffer. und ingeber und kümel und muschat blumen und negelin. wilt duz aber lange behalden. so mach ez scharpf mit ezzige und ein wenic honiges. und siudez und leg ez kalt dor in. noch dirre wise mahtu machen gebratene niunaugen. oder waz du wilt.

28. *Wilt du machen ein spise von hüenern.*

Diz heizzent küneges hüenre. Nim junge gebratene hüenre. hau die an kleine mursel. [4]) nim frische eyer und zu slahe die. menge

[1]) S. oben S. 5, Anm. 1. — [2]) Lies: unerwahsen, von noch ganz jungen Thieren? — [3]) lamproie, Neunauge. — [4]) morceaux.

dar zu gestozzen ingeber. und ein wenic enys. giuz daz in einen vesten [1]) mörser. der heiz si. mit dem selben crutė. daz tu zu den eyern. damit bewirf die hüenre. und tu die hüenre in den mörser. und tu dar zu saffran und saltz zu mazzen. und tu sie zu dem viur. und lazze sie backen glich heiz mit ein wenic smaltzes. gib sie gantz hin. daz heizzent küniges hüenre.

29. *Wilt du machen ein gut lebern.*

Nim ein rindes lebern. die niht steineht si. und snit si an fünf stücke. und lege sie uf einen rost und brat sie. also sie sich hat gesiubert. so wasche sie in warmem wazzer oder in sode also veizt. siude daz und laz sie braten gar. und nim sie denne abe und lazze sie kalden. und besnit si schones und nim denne ein halb stücke und stoz ez in eynem mörser. und stoz dar zu ein rinden gerœsten brotes. tu pfeffer dar zu und ingeber. daz ez scharpf werde. und nim ein wenic anis. und mal daz mit ezzige und mit honic saume. und erwelle ez. biz es dicke werde. und laz ez kalt bliben. und lege dar in der lebern als vil du wilt. und zu der hochzit gibz vür hirzlebern. und dez wilden swines lebern mache auch also. Und nach dirre manunge erdenke auch ander spise.

30. *Ein gut spise.*

Nim hüenre. die brat niht volle gar. entlide die zu morseln. und laz sie sieden nur in smaltze und wazzers. und nim eine rinden brotes und ingeber und ein wenic pfeffers und anis. daz mal mit ezzige. und mit dem selben sodich [1]) in. und nim vier gebraten küten. [2]) und daz condiment dar zu. der hüenren. laz ez wol da mit sieden. daz ez werde eben dicke. hastu niht küten so nim gebraten bieren. und mach ez da mite. und gibz hin und versaltz ez niht.

31. *Ein spise von bonen.*

Siude grüene bonen. biz daz sie weich werden. so nim denne schœn brot. und ein wenic pfeffers. dristunt [3]) als vil kümels mit

---

[1]) starken. — [2]) Sud, eingesottenem. — [3]) Sieh oben S. 5, Anm. 4. — [4]) dristunt = dreimal.

ezzige und mit biere. mal daz zu sammen. und tu dar zu saffran. und seige abe daz sode. und giuz dar uf daz gemalne. und saltz ez zu mazzen. und laz ez erwallen in dem condiment. und gibz hin.

32. *Ein geriht.*

Rib knobelauch mit saltze. die haubt schele schone. und menge sehs eyer dar zu. ân daz wisse. und nim ezzig und ein wenig wazzers dar zu. niht zu sur. und laz daz erwallen. daz ez dicke blibe. damit mac man machen gebratene hüenner morchen oder swemme. oder waz du wilt.

(32 [a]) *Wilt du machen einen agraz.* [1])

Nim wintriubele. und stoz sur ephele. diz tu zu sammene. menge ez mit wine. und drüches uz. dise salse ist gut zu scheffinem [2]) braten. und zu hüenren. und zu vischen. und heizzet agraz.

33. *Aber ein condiment.*

Nim aschlauch [3]) und scheln ribin [4]) mit saltze. mengin mit wine oder mit ezzige und drückez uz. dise salse ist gut zu rindernem braten.

34. *Ein salse.* [5])

Nim sure winber. und tu dar zu salbey und zwei knobelauchs haubt und spec. und stoz daz zu sammene. drückez uz und gibz für eine guten salse.

---

[1]) Eigentlich Stachelbeersaft (vom romanischen: Agrossolier, Stachelbeerstrauch). — [2]) schäfenem, vom Schaf. — [3]) Allioprasium. — [4]) schäle und reib ihn. [5]) Vgl. Rumohr „Geist der Kochkunst“ pag. 62. „salsum, salsa; salsugo salsilago für Salzlake bei Plinius; Sauce in unserm Sinne dagegen hiess bei den Römern jus. Diese jura hatten sich im Mittelalter wahrscheinlich zu einer Salzlake vereinfacht, vielleicht mit Oel und Essig vereinigt, woher unser: Salat.“ — Unser Kochbuch sagt nun deutlich, was das Mittelalter unter Salse verstand.

35. *Ein agraz.*

Nim holtze epfele und peterlin und bezzin. (?) und stoz ez zu sammene und drückez uz. daz die petersilie ein wenic zuvar. daz heizzet auch agraz.

36. *Ein geriht von eime hechte.*

Nim einen frischen hechede. und lœse abe die hut als gantz. und siude in gar. und lœse uz die grete. nim krut und stoz daz mit dem vische. tu dar zu ro eyer und saffran. und fülle die hut des hechdes. und rœste in ein wenic und gib in hin.

37. *Ein geriht von frischen elen.*

Nim frische ele. ziuch in abe die hut. und snit abe daz haubt. laz sie gar sieden und tu her uz die grete. stoz krut eyer und schœne brot. und mit dem ale hacke salbey. dar zu fülle die hut und brat in. und wüge[1]) daz haubt zu dem ale. cleide mit eime dünnen teyge und ein blat von eyern. und mach in druf. rœst in und gib in hin.

38. *Ein geriht von eime stockvische.*

Nim einen stock visch. der niht dürre si. und tu im die hut abe. weich in in kaldem wazzere ein naht. drücke in in ezzig. daz er gantz blibe. bin[2]) in langes und zwo schinen dar über. und lege in uf einen hültzinen rost. mache in warm und besprenge in mit saltze. butern. mache einen teic von mele und von eyern. dar zu tu gestozzen pfeffer und saffran und saltz zu mazzen. als der visch gar heiz si. so slahe den teyc dor uf mit eime swanke. riche vaste viur dor under. und laz in werden rot. so tu daz e du in abe nemest. betraufe in mit butern vaste und gib in hin.

39. *Ein gut fülle.*

Nim mandel kern. mache in schœne in siedem wazzer. und wirf sie in kalt wazzer. lœse die garsten und stoz die besten in

---

[1]) So die Hs., lies: vüege. — [2]) binde.

einem mörser. Alse sie veiste beginnen. so sprenge dor uf ein kalt wazzer. und stoz sie vaste und menge sie mit kaldem wazzere eben dicke. und rink [1]) sie durch ein schœn tuch. und tu die kafen [2]) wider in den mörser. stoz sie und rink sie uz. schütez allez in ein phannen. und halt sie über daz fiur. und tu darzu ein eyer schaln vol wines. und rüerez wol untz daz ez gesiede. nim ein schün büteltuch und lege ez uf reine stro. und giuz dor uf die milich. biz daz sie wol über sige. swaz denne uf dem tuche belibe. do von mache einen kese. wilt du butern dor uz machen. so laz ein wenic saffrans do mit erwallen. und gibz hin als butern oder kese.

40. *Ein gut trahte.*

Nim hüenre magen und lebern. snit abe daz herte. daz gute snit dünne. mach ez gar in smaltze. zeslahe eyer und tu darzu pfeffer und kümel. saltz zu mazzen. mache ein pfannen heiz und veiz. als man ein kuchin wolle [machen] bachen. wirf dor in eyer und lebern. rüere daz zu sammene. daz ez blibe weich. so nim abe die pfannen. machin schœne mit einer schinen. haldez wider über daz fiur und machez veist. und tu daz mus gantz in die pfannen. drücke ez wol. daz es gantz blibe an eime stücke. und laz ez backen. als es gar si gebacken. so gibz hin. und daz heizzet laxis. Also mahtu machen junge hüenre von lamfleische. so manz klein snit.

41. *Ein condimentelin.*

Nim rintfleisch alz ez erst zu kunt. siudez mot. saltzez wol. nim aschlauch und minzen dar zu. dez krutes nim genuc. laz ez wol sieden in eime veisten sode. und reiz swie du wilt. und gibz hin.

42. *Ein geriht von einer gense.*

Nim ein gans. die niht alt si. nim uz daz gekrœse. snit abe die flügele und die diech. [3]) stecke sie in einen irdinen hafen. der

---

[1]) ringe, winde. — [2]) Hülsen; Schweiz. Chäfe für Schottenerbsen. — [3]) Die Beine.

enge si. giuz daz wazzer uf. daz sie betuche.[1]) setze sie uf einen drifuz. der unden offen sie. bedecke den hafen. daz der bradem iht uz ge. siut daz gekrœse sunder. und saltz die gans. und siude die gans in dem sode. biz sie vil nach trucken si und gar si gesoten. und nim denne süezze milich und sehs totern. und zwei haubt knobelauches. die groz sint. und schele die schone. und stoz sie mit ein wenic saltzez. und menge daz mit der milich. und mit den totern. und saffran tu dar zu. und giuz daz condiment uf die gans. laz sie erwallen und gib sie hin.

43. *Ein kluge spise.*

Wilt du ein kluge spise machen. slahe einen dünnen teic von eyern und von schœnem melwe. mache daz dicke mit schœnem brote und ribe daz. schele sur epfele. scharbe[2]) sie grober denne spec uf hüenre. die menge dar zu. nim einen leufel und fülle den teyc und teilez. und brat den in smaltze oder in butern ab ez niht fleischtac ist. und gibz hin.

44. *Ein gut gebackenz.*

Rib kese. menge den mit eyern. und scharbe gesoten spec dar zu. mache ein schœnen derben teyc. und fülle den kese und die eyer dor in. und mache krepfelin. und backe sie in butern oder in smaltze. noch der zit. und gib sie warm hin.

45. *Ein gut gerihtlin.*

Nim gesoten erbeiz und slahe sie durch ein sip. slahe als vil eyer dor zu. als der erwis si. und siudez in butern niht alzu feizt. laz sie kuln. snit si an mursal. und stecke sie an einen spiz. brat sie wol. und beslahe sie mit eyern und mit krute. gib sie hin.

46. *Ein geriht von vischen.*

Nim einen frischen hechde. lœse im abe die hut von dem hechde. siude in gar schœne. und lise uz die grete. und nim krut

---

[1]) dass sie völlig darein getaucht seien. — [2]) scharben = concidere, zotticht klein schneiden, Frisch 2, 162.

und stoz ez mit dem vische. tu dar zu ro eyer und saffran. und fülle die hut dez hechdes wider. und daz haubt daz rœst ein wenic. und gibz hin.

47. *Ein geriht.*

Nim frische mandel kern und weiche sie. und hirse grütze und gesotene eyer und ein wenic schœnen brotes und krut. diz mal zu sammene. so du dickes mügest. und giuz ez in ein pfannen. und laz ez sieden untz daz ez dicke werde. und mach ez gel mit saffran. und feizt mit butern. und laz ez denne küeln. und snide ez zu mürseln. und steck ez an einen spiz. und laz ez braten. und beslahe ez denne mit eyern und mit gutem krute. und gibs hin für gebratene milich.

48. *Ein condimentlin.*

Mal kümel und enis mit pfeffer und mit ezzige und mit honige. und mach ez gel mit saffran. und tu dar zu senf. in disem condimente maht du sultzen persilien. bern. und clein cumpost[1]) oder rüeben.

49. *Ein gut salse.*

Nim win und honigsaum. setze daz uf daz fiur und laz ez sieden. und tu dar zu gestozzen ingeber. me denne pfeffers. stoz knobelauch. doch niht al zu vil und mach ez stark. und rüerez mit eyer schinen. laz ez sieden. biz daz ez brünnien[2]) beginne. diz sal man ezzen in kaldem wetere. und heizzet swallenberges salse.

50. *Von gebratem.*

Man sol ein hun braten. und rœste ein umme sniten[3]) von semeln. und backe diz rot in smaltze. und snit bizzen als zu einem brut muse.[4]) zulide daz hun clein. und brat sehs birn. mache ein

---

[1]) Compositum, Mus von Aepfeln und dergl. — [2]) braun werden oder braten? — [3]) ein runde sniten, in der Ründe der Semmel. — [4]) Etwa wie Brautsuppe: was am zweiten Hochzeitstage den Gästen an Essen ins Haus geschickt wurde? Frisch 1, 129.

condimente von wine und von honige. do rip denne würtze in pfeffer und anis. und mache ein blat von fünf eyern. slach si in die pfannen. und lege denne ienz[1] dor in sunderlichen. und lege denne daz blat zu sammene. und decke ein schüzzeln dor uf. und kere denne die pfannen umme. snit oben durch daz blat. und giuz daz condiment dor in. und begiuz daz blat niht. diz heizzent hüenre von rinkanwe. und gibz hin.

(51.) *Ein gut spise.*

Man sol ein hun braten mit spec gewult.[2] und snit denne aht snitten armeritler.[3] und backe die in smaltze niht zu trüge. und schele sur epfele. snit die breit an schiben. daz die kern uz vallen. backe sie ein wenic in smaltze. so mache ein groz blat von eiern. daz die pfannen alle begrife. und tu dar zu würtze. so lege die ersten schiht von epfeln. dor nach die armenritler. dor nach daz hun. das sol cleine gelidet sin. tu uf ieglich schiht ein wenig würtze. und mache ein condiment von wine und von honige und würtze. niht al zu heiz. so lege daz blat zu sammene. und stürtze ein schüzzeln dar uf. und kere die pfannen umme. snit obene ein venster dar in. und giuz daz condiment dar in. und gibz hin. diz heizzent hüenre von kriechen.

(52.) *Ein gut fülle.*

Der ein gut köcherye machen wil. der hacke petersylien und salbey. glich vil. und brate sie in butern und tüftele[4]) eyer weich. und menge daz zu sammene. und ribe kese und brot dor in. und mache ein blat von eyern. und giuz butern dor under. und schüte diz dor uf. gib im fiur oben uf. und laz backen. diz sint ruzzige küechin.

(53.) *Ein gut lecker köstelin.*

So mache zum iüngesten ein klein lecker köstelin. von stichellinges[5]) magin und mucken füezze und lovinken[6]) zungen. meysenbeyn. und frösche an der keln. so mahtu lange on sorgen leben.

---

[1]) ienz, jedes. — [2]) gefüllt. — [3]) Aepfelart, malus armeniaca. — [4]) schlagen, klopfen? vgl. Schmeller 1, 358. — [5]) Fischeart, Vocab. 1482: tumorilla, aforus. — [6]) vielleicht: Laubfinken? Dompfaffen, Gimpel.

(54.) *Ein gut gerihte. der ez gern izzet.*

Wilt du machen ein gut bigeriht.
so nim sydeln [1]) sweyz.
daz macht den magen gar heiz.
und nim kiselinges [2]) smaltz.
daz ist den meiden gut. die do sin hüffehaltz. [3])
und nim bromber und bresteling. [4])
daz ist daz aller beste ding.
bist du niht an sinnen taup.
so nim grüen wingart laup.
du solt nemen binzen.
lubstickel [5]) und minzzen.
daz sint gute würtze.
für die grozze fürtze.
nim stigelitzes versen. und mucken füezze.
daz macht daz köstlin allez süezze.
daz ist gut und mag wol sin.
ein gut lecker spigerihtelin.
Ach und versaltz nur niht.
wanne ez ist ein gut geriht.

Diz ist ein gut lere von guter spise.

(55.) *Wilt du machen ein gut mus.*

Ein gebacken mus von vischen. dar zu solt du nemen einen bersich [6]) gebeizt in ezzig. und wirf in denne in milich. die do si von mandel gemachet. mit ris mele wol gemenget. und ein wenic smaltzes dor in geton. und mit erwellet. daz ist gar gut. und versaltz niht.

---

[1]) Vielleicht: höriger, leibeigener Schweiss? — [2]) Kieselstein. — [3]) lendenlahm. — [4]) In Schwaben die grosse Gartenerdbeere, Schmid S. W. 91. — [5]) lübestecke i. e. levisticum, eigentlich: ligusticum. Plinius XIX, 8. liebstöckel. Auf's Neujahr 1827 liess W. Wackernagel für die Breslauer Zwecklosen diese beide humoristischen Schlussrecepte abdrucken. — [6]) Bars, Berschling, ein Fisch. Schmeller 1, 201.

(56.) *Ein fladen.*

Ainen fladen von vischen gemachet. wisze[1]) welherleie sie sint. hechede oder bersige geworfen in eine dicken mandelmilch. wol gemenget mit rys mele. und ein apfel dor in würfelehe gesniten. und ein wenic smaltzes dor in geton. und ein wenic gewurtz gebreit uf ein blat von teyge gemaht. und schiuzzez in einen ofen und laz in backen.

(57.) *Einen fladen.*

Wilt du machen einen fladen von vasten gerete. so nim vische und backez in smaltze. und giuz dor über ein dicke mandelmilch wol gemenget mit ris mele. und tu ein wenig smaltzes dran. und mengez wol mit würtzen. und lege daz uf ein blat von teyge. und laz ez backen. und versaltz niht.

(58.) *Einen krapfen.*

Wilt du einen vasten krapfen machen von hechde darmen. nim eine guten mandel milich. und tu also vil epfele. als der vische ist. und snide sie dor under. und mengez mit ein wenic rismeles. daz ist gut zu gefulten krapfen.

(59.) *Einen krapfen.*

So du wilt einen vasten krapfen machen. so nim nüzze. und stoz sie in einem mörser. und nim epfele als vil. und snide sie drin würfeleht und menge sie mit würtzen. wellerley sie sin. und fülle daz in die krapfen. und laz ez backen. daz ist aber ein gut fülle. und versaltz niht.

(60.) *Von krapfen.*

So du denne wilt einen vasten krapfen machen. so nim welsche winber. und nim als vil epfele dor under. und stoz sie cleine. und tu würtze dar zu und füllez in die krapfen. und laz ez backen. daz ist aber ein gut fülle und versaltz niht.

---

[1]) In der ersten Sammlung kömmt sz nicht vor, immer zz.

(61.) *Einen krapfen.*

So du wilt einen vasten krapfen machen von nüzzen mit ganzem kern. und nim als vil epfele dor under. und snide sie würfeleht. als der kern ist. und rœst sie wol mit ein wenig honiges. und mengez mit würtzen. und tu ez uf die bleter. die do gemaht sin zu krapfen. und loz ez backen. und versaltz niht.

(62.) *Ein mus.*

So du wilt machen ein gut vastenmus. so nim bersige und dicke mandel milich drunder. und siudez wol in mandel milich. und tu denne zucker dor uf. daz mus sol heizzen von ierusalem. und daz izzet man kalt oder warm.

(63.) *Heidenische erweiz.*

Wilt du machen behemmische [1]) erweiz. so nim mandel kern und stoz die gar cleine. und mengez mit dritteil als vil honiges. und mit guten würtzen wol gemenget. so ers aller beste hat. die koste git man kalt oder warm.

(64.) *Ein mus mit lauche.*

Ain mus mit lauche. nim wizzen lauch und hacke in cleine. und mengez wol mit guter mandel milich. und mit rise mele. und daz siude wol und versaltz niht.

(65.) *Ein cöl ris.*

Ain col ris [ge. ris] gebacken. und mache von eyern dünne bleter. und snit die cleine. und wirf sie in süezze milich. und nim semel brot. und snit daz würfeleht dor in. unde mengez mit eyer totern. und siudez wol. und tu ein smaltz dor uf. unde versaltz niht.

(66.) *Ein col ris.*

Aber ein col ris. nim eyger. und zeslahe die mit semel mele. und zeslahe daz dünne kuchen geworfen in ein milich. und wol

---

[1]) behemmisch und heidnisch hier noch synonym.

gerüert biz ez gesiede. und mengez aber mit eyer totern. und tu ein smaltz drin. und gibz hin.

(67.) *Aber ein col rys.*

Aber ein col ris. nim dünne kuchen gebacken von eyern. und snit die würfeleht. und snit als vil semel brotes dor zu würfeleht. und tu ez in ein milich. und nim einen apfel. und snit den würfeleht drin. und rüerez wol mit eyer totern. und laz ez sieden wol. und gibz hin.

(68.) *Ein kütenmus.*

Wilt du machen ein kütenmus. so nim küten. wie du wilt. und siude sie gar schœn. und nim denne einen mörser. und stozze sie dor inne clein. und slahe sie durch ein tuch. und nim eyer totern dor zu. und siudez do mit. und tu ein zucker druf. und versaltz niht.

(69.) *Ein apfelmus.*

Wilt du machen ein apfelmus. so nim schöne epfele und schele sie. und snide sie in ein kalt wazzer. und süde sie in einem hafen. und menge sie mit wine und mit smaltze. und ze slahe eyer mit wiz und mit al. und tu daz dor zu. und daz ist gar ein gut fülle. und versaltz niht.

(70.) *Ein mandelmus.*

So du wilt machen ein mandelmus. nim mandelmilch und semelnbrot. und snide daz würfeleht. und tu daz in die mandelmilch. und erwelle daz. und nim einen apfel. und snit den würfeleht. und rœst den in eime smaltze. und tu daz uf daz mandelmus. und gibz hin.

(71.) *Ein cygern [1] von mandel.*

Wilt du machen ein cyger von mandeln. so nim mandelkern. und stoz die in einem mörser. und die mandelmilch erwelle und schüte sie uf ein schœn tuch. und einen schaub [2]) drunder. und laz in erküeln. und slahe in uf eine schüzzeln. und stoz dor uf mandelkern. und strauw da ruf zucker und gibz hin.

---

[1]) eigentlich: Käse von Ziegenmilch (Zieger). — [2]) Strohgeflechte.

(72.) *Einen kese von mandel.*

Wilt du machen aber einen kese [1]) von mandeln. so nim mandelkern und stoz die. und nim die milich und slahe eyer dor in. giuz einer guten milich dorzu. und erwelle daz abe. und schütez uf ein tuch. laz in erkalden. und lege in uf einen kesenapf. und mache in. und lege in denne uf ein teler. bestrauwe in mit eime zucker. daz heizzet ein mandelkese.

(73.) *Einen mandel wecke.*

So du denne wilt machen einen mandelwecke. so nim aber mandelkern gestozzen zu einer milich. und siut die. und schüt die uf ein tuch. und laz ez erkuln. und mach in als ein buterwecke. und leg in uf ein schüzzeln. und giuz ein mandelmilch drumme. und strauwe ein zucker dor uf und gib in hin.

(74.) *Ein kuchen.*

So du wilt mandelkuchin machen. so mache von mandelkerne gute milch. und siut die. und rüere die abe mit eime zuckere. und schüt daz uf ein tuch. und ein schaub drunder. und mache ein teyc von semeln melwe. und wille daz mit einer wellen. und leg des gesoten mandels dor uf. und snit daz abe. und backez in einer pfannen im smaltze. daz heizzet ein mandel kuchin.

Der wölle machen ein gut gesoten ris. der erlese ez schœne. und wasche ez schœne. und legez in einen hafen. und saltz ez niht ze vil. und siedez biz ez trucken werde. und menge ez mit einer mandelmilich. und rüers ein wenic. biz daz ez aber siede. untz in sine [2]) dicke kumme. und gebz mit eime zucker dar. daz ist auch gut.

(75.) *Ein mus von rise.* [3])

Der wölle machen ein rys mus. der nem aber gestozzen mandelmilich. und menge ez mit rismele. und siedez wol. und nim einen

---

[1]) Kese hier synonym mit cyger. — [2]) In der Hs. verschrieben: ny sine. — [3]) Der häufige Gebrauch der Mandelmilch in den Klosterküchen ist auch zu ersehen aus Boner's Edelstein, Ausg. von F. Pfeiffer, p. 78. ein muos von einem rise, mit mandelmilche wol bereit, daz mache.

apfel und snit den würfeleht. und rœst den in eime smaltze. und strauwe daz uf daz mus. und gibz hin.

(76.) *Einen blamensir.*

Der wölle machen einen blamenser. der neme dicke mandelmilch. und hüener brüste geceyset.[1]) und tu daz in die mandelmilch. und rüere daz mit ris mele. und smaltz genuc. und zuckers tu genuc dar zu. daz ist ein blamenser.

(77.) *Einen blamensir.*

Ain blamenser gemaht von geceysten hüenern an der brust. und mache eine gute mandelmilich. abe gerüert hüener. dinne in der mandelmilich mit ris mele. gezworn[2]) fial blumen. und smaltz gib gnuc dar zu. und siudez gar, und zuckers gnuc dar zu. daz heizt auch ein blamenser.

Ainen gestocketen blamenser gemacht mit eyner dicken zäme mandelmilich. geceyset hüener brüste. und wirf die in die milich. und derwelle sie. und rüere sie mit rys mele. und mit eyer totern. und smaltz gibn gnuc. und strauwe dor uf zuckers gnuc. daz heizt ein gestockter blamenser.

(78.) *Ein fialmus.*

Der wölle machen ein vial mus.[3]) der neme ein dicke mandelmilich. wol gerüeret. mit rys mele. und tu dor in smaltzes genuc. und ferwez[4]) wol mit fialblumen. daz ist ein fialmus gantz.

(79.) *Ein morchen mus.*

Der wölle machen ein morchenmus. der nem morchen. und erwelle daz uz einem brunnen. und geballen uz eime kaldem wazzer. und gehacket cleine. und tu ez denne in ein dicke mandelmilich.

---

[1]) gerupfte Hühner-Brüste. — [2]) zweren: in einer Flüssigkeit anrühren, umrühren, auflösen. Schmeller B. W. 4, 307. vgl. unten: geworren; wol verschrieben. — [3]) vial mus, fial mus, Veilchenmus, Veilchen Conserve; vergl. ebenfalls Boner a. a. O.: ouch sî dir geseit, zucker violet solt du dich warnen. — [4]) färbe es.

und mit wine wol gemacht die mandelmilich. und die morche dor inne erwellet. und tu dorzu würze genuc. und ferwez mit fialblumen und gibz hin.

(80.) *Wilt du machen ein nüzzemus.*

Wilt du machen ein nüzzemus. so nim nüzzekern. und stoz die cleine. und slahe sie durch ein tuch mit einer süezzen zamen milich. und mit einer brösmen semeln brotes. wol gesoten in eyme hafen. und gib smaltz genuc dran. und mit eyer totern wol abe gerüert. und wol geverwet mit saffran.

(81.) *Ein birnmus.*

Wilt du machen ein birnmus. so nim birn und besnit die schœne. und siude sie in einem hafen mit eyme wine. und mit smaltze und durchgeslagen durch ein tuch. und derwelle sie denne mit eyers totern. daz ist gar gantz do.

(82.) *Ein wissel mus.*

Der denne wölle machen ein kirsenmus. [1]) der breche die stile abe. und siede sie mit ein wenic wins. und slahe sie denne durch ein tuch mit einer semel brösmen. wol derwellet in eime hafen. und tu smaltzes genuc dran. und rüerez denne mit eyer totern. und strauwe würtze doruf. so manz anrihten wil.

(83.) *Ein gut fülle.*

Konkavelit macht man von kirsen. von den suren kirsen. daz sint wiseln. die sol man nemen. und von mandelkern eine guten mandelmilich machen. und mit eime wine die kirsen wol gesoten. und mit ir eygin brüe. und geslagen durch ein tuch. und denne gegozzen in die mandelmilch. und gar gesoten in eyme hafen. und dor zu wol gerüert mit ris mele. und smaltz genuc dor an geton. und auch würtze genuc und zucker doruf. und versaltz niht.

---

[1]) Weichselkirschen.

(84.) *Ein compost von wisseln.*

Der wölle machen einen kompost von suren wiseln. der neme sur wiseln und brech in die stile abe. und siede sie in eynem hafen mit ir eygin brüe. und swenne sie gesieden. so schüt sie uz und laz sie küeln. und slahe sie durch ein tuch. und schüte sie denne in einen hafen. der gebychet [1]) si. und schüt die kyrsen drin. und menge sie mit honige. und tu galgan würtze dorunder gestrauwet. der ez ze hant ezzen wil. der laz ane würtze.

(85.) *Einen fladen von wisseln.*

Der einen fladen wölle machen von wiseln. der nem sie und breche in die stile abe. und siede sie in einem hafen. biz sie trucken werden. mit sines selbes brüe. [2]) und schüte sie denne uz und laz sie derküeln. und slahe sie durch ein tuch. und smir ein taveln wol mit honige. und schüte die kirsen dar uf. und setzze die taveln uf holze an den luft. biz daz ez trucken si. höt der dez luftz niht. so setze in einen küelen hof. und mache daz würfeleht. und snid ez und bestrauwez mit würtzen. und iz als ein latwergen.

(86.) *Einen fladen.*

Der einen fladen machen wölle von fleische. der nem fleisch. daz do ge von dem lumbel [3]) oder von dem wenste. und nim knücken und daz daz wol gesoten werde. und hackez cleyne. und ribe halb als vil keses drunder. und mengez mit eyern. daz ez dicke werde. und würtzez mit pfeffer. und slahe ez uf ein blat von teyge gemacht und schiuz ez in einen ofen. und laz ez backen. und gib in dar also heiz.

(87.) *Einen fladen.*

Aber einen fladen von wensten und von knucken wol gesoten. und rip aber als vil keses drunder. als vil des fleisches ist. und rüerez wol. und mengez mit eyern. des viertels als vil hüener drunder

---

[1]) gepicht. — [2]) oben: mit ir eygin brüe. — [3]) das französische: filet de boeuf.

gestrauwet. sie sint gesoten oder gebraten. dan mache alles uf ein blat von teyge. und schiuz in eynen ofen und laz backen. und gib in also heiz hin für die herren. und versaltz niht. daz ist auch gut.

(88.) *Einen fladen.*

Aber ein fladen (von) fleische und von lumbel gemacht. und ribe daz vierdigteil. als vil keses drunder. und menge daz wol mit eyern. und tu würtze genuc drin. und machez uf ein blat von teyge wol gemacht. vol löcher gemaht vil in den fladen. und slahe eyer als gantz drin. und trage in als heiz hin.

(89.) *Von fleische einen fladen.*

Ain fladen gemaht von fleische von lumbel. und ribe drin gein ein vierteil kes. und tu eyer genuc drin. und machez veitz genuc mit specke. und slah ez uf ein blat gemaht von teyge. und swinin clawen oder kalbzfüezze drunder geworren. [1]) und die fülle mitten druf gesetz. und daz heizt ein bastede von guten hüenren wol gemaht.

(90.) *Einen fladen von kalbslebern.*

Wilt du einen guten fladen machen von kalbslebern. so nim kalbslebern und hacke die clein. als grüenen speckes gesniten genuc drunder. und tu würtze auch genuc drunder. eynen hol bröten wol gemaht. wol zweier vinger breit gesniten. und gefüllet wol mit eyner guten fülle. giutz in den fladen. und backe in wol. und trage in als heiz hin.

(91.) *Aber einen fladen.*

Der einen fladen wölle machen von fleische von den wensten. so nim des vierteil kes dorzu. und slahe eyer genuc drunder. und tu auch dor zu hüenerlebern und megelech. [2]) und snit ein birn lengeleht. und strauwe die drunder. und machez uf sin blat. und laz ez backen und trag ez hin.

---

[1]) Vergl. oben S. 24, Anm. 2. — [2]) Magen.

(92.) *Einen fladen.*

Der einen fladen wölle machen von fleische von lumbeln gemacht. des siedez wol und hackez cleine. und ribe keses genuc drin. und slahe eyer auch genuc drin. und würtz ez wol. und mache ein blat von teyge gesetzt. dri ecken von basteln [1]) als ein schilt. in den fladen. und mit hüenren gefült. und versaltz niht. und gibz hin.

(93.) *Einen fladen von fleische.*

Wilt du ein fladen machen von fleische von wensten. so siude in wol und hacke in cleine. und welische nüzze gevierteilt dor under. und würtze genuc. und speckes tu dorin und eyer. und legez uf ein wit blat von teyge gemaht. schœne bastel fünfe von hüenren. einz mitten in den fladen gesetz. die viere an daz ende reht als ein zinke [2]) uf eime würfele. und backe in und gib in als heiz hin.

(94.) *Ein gut fülle.*

Den reigel [3]) uf der schiben gemaht. einen fladen von lumbel wol cleine gehacket for. drunder geriben eins viertel keses. und wol gemenget mit würtzen. und auch gemenget mit eyern und veitz genuc von specke. und vierteil hüener drin gestrauwet. und backez wol in einem ofen. und legez denne uf ein schiben. und setze vier spizzen mitten drin eines vingers groz und einer eln lanc. und einen guten halben braten gestozzen dran. und ein schœnen bastel kopf druf gesetzet. ler dor uf gesezet. zwelf halbe bröten uf ieglichen spiz ein küechelin. und denne ein gesoten milich mit eyern und mit saffran wol geferwet. und schüt ez in ein tuch und beswer ez mit steinen untz es trucken wirt. und snidez vingers groz. und einer spanen lanc. und gestozzen an cleine spizze. gestozzen alumme den fladen sinewel. als ein tülle [4]) mit cleinen kuchen gebacken. einen kranz aldrumme gestozzen mit laubern. und gebacken vogel druf gesetzet. und tragen für sinen herren.

---

[1]) Pastetchen? Vergl. Schmeller 1, 300. — [2]) quinarius, franz. cinq, der Fünfer im Würfelspiel. — [3]) Reiher. — [4]) Verschlag von Pallisaden.

(95.) *Wilt du heidenische haubt.*

Die heidenische haubt gemaht einen schœnen fladen von fleische. von vierteil hüenern wol gestrauwet. würfeleht epfele drin gesniten. und würtzez genuc wol. und mengez mit eyern. und schiuzez in eynen ofen. und daz es werde gebacken. und leg ez uf ein schiben zwene starcke spizze drin als einen vinger drin gestecket. ein bastel kopf druf gesetzet mit hüenren wol gefüllet. kalbes haubt driu gesoten geleit gantz uf einen rost wol beslagen mit eiern. daz es schœne werde von saffrane. gesetzet uf einen fladen. und eyers totern herte drin gestozzen. in sin munt blumen gesniten von wizzen eiern wol gestrauwet in die haubt cleine gebacken. kuthen an spizze gestozzen. umme den fladen wol besetzet.

(96.) *Ein gut geriht.*

Ainen ohsen spec gemaht von eime kalbe gebraten und wol gesoten. geslagen daz gebrete [1]) an einander. und die swarten uz gekeret und gewunden in ein tuch. wol abe gewürtz. und laz ez wol erkalden. und dünne schineht [2]) gesoten vingers breit gemaht in einer fliezzende sultze. und versaltz niht. und gibz hin.

Hie get uz die lere von der kocherie.

---

[1]) gebræte = das Fleisch. — [2]) Scheiben.

